



Huiles & corps gras :

Des solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches qualités



Votre besoin en contrôle qualité :

Vous devez **veiller à l'ensemble de votre process** : de la production, au stockage, à la fabrication et la commercialisation. Vous êtes **sensible à la sécurité de vos produits**. Ce sont les conditions pour garantir la **bonne qualité de vos produits**. Le réseau de laboratoires Eurofins vous accompagne dans ce défi quotidien, de la **maîtrise de la qualité de vos huiles et corps gras et de l'intégrité** de vos matières premières.

Nos Analyses :

Intégrité et authenticité :

Nous contrôlons l'authenticité des espèces déclarées. Nous proposons l'**analyses des isotopes stables (IRMS, TIMS)** pour contrôler l'**origine géographique** de vos produits. Nous proposons également la méthode du **profiling RMN** afin de réaliser un **screening large et rapide** de l'intégrité des huiles et des graisses.

Risques contaminants chimiques :

Notre équipe d'experts vous propose une gamme très complète d'**analyses de contaminants et de substances indésirables** :

- **Dioxines et PCB** : analyses accréditées* selon la norme ISO 17025

- **Huiles minérales MOSH/POSH** : détermination des huiles minérales de type MOSH, MOAH, POSH et PAO.
- **Phtalates** : détermination phtalates dans les huiles et corps gras (DEHT et DEHP)

*voir portée sur www.cofrac.fr

Risque allergènes :

En conformité avec la **Directive 2007/68** et le **règlement 1169/2011**, le réseau de laboratoires Eurofins a évalué et validé différentes méthodes d'analyses. Nous vous proposons :

- Des **analyses accréditées**** de contrôle de produits
- Des **audits** (mettre en place des plans de contrôle)
- Des **kits** pour le prélèvement

OGM :

Par rapport à d'éventuelles problématiques d'OGM dans les blés d'importation, nous vous accompagnons pour **cribler, détecter et quantifier** les différents OGM.

Composés néoformés :

Notre réseau de laboratoires vous propose différentes analyses pour les composés néoformés :

- **Acrylamide** : détermination de l'acrylamide dans les matières premières et produits finis, par des techniques LC-MS/MS fiables, accréditées et réalisées sous 5 jours

- **Hydrocarbures Aromatiques**
- **Polycycliques (HAP)** : détection et quantification des HAP.

Sécurité microbiologique :

Le réseau de laboratoire ne cesse d'optimiser ses solutions pour vous rendre les résultats le plus rapidement possible en particulier pour vos analyses libératoires. Les experts de nos laboratoires, tous **accrédités ISO 17025** par le COFRAC*, vous accompagnent dans le contrôle de la salubrité et de la sécurité sanitaire des aliments :

- **Détection et identification des microorganismes pathogènes** et/ou leur toxines : par méthodes culturelles, immunologiques ou par PCR,,
- Mise en évidence des **microorganismes indicateurs d'hygiène ou de qualité** : exemples : Entérobactéries, Coliformes et Staphylocoques à coagulase positive,
- **Challenge Test**,
- **Détection de virus alimentaire** : hépatite A, Norwalk, etc.
- **Identification express de souches isolées** par spectrométrie de masse de type MALDI-TOF

Nos Engagements :

Services :

- Délais courts et en constante amélioration
- Capacité importante d'adaptabilité
- Solutions logistiques adaptées
- Laboratoires de proximité à taille humaine
- Gestion de vos commandes et consultation de vos résultats en ligne sur notre plateforme EOL (Eurofins Online)
- Accompagnement par un conseiller expert

Qualité :

- Large périmètre d'accréditation
- Suivi et application des normes
- Des audits internes inopinés

Innovation continue :

- Projets R&D généraux et à façon
- Partenaire de multiples projets internationaux de recherche collaborative
- Accompagnement en gestion de crise

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Eurofins habituel ou : commercialregionalfood@eurofinsfr.com